

<<现代软饮料生产技术>>

图书基本信息

书名：<<现代软饮料生产技术>>

13位ISBN编号：9787502579388

10位ISBN编号：7502579389

出版时间：2006-2

出版时间：化学工业出版社

作者：李勇

页数：571

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<现代软饮料生产技术>>

内容概要

本书对软饮料生产所用的原料、加工原理与生产技术和部分生产设备作了翔实的介绍。内容包括软饮料生产用原辅材料,瓶(桶)装饮用水、果蔬汁饮料、碳酸饮料、植物蛋白饮料、乳饮料、茶饮料、特殊用途饮料、固体饮料等产品的加工技术,软饮料品质检验技术及HACCP在软饮料加工中的应用,软饮料加工中常见的清洗与输送设备、榨汁与打浆设备、过滤与分离设备、均质与脱气设备、蒸发与浓缩设备、杀菌与消毒设备、灌装设备、贴标与打码设备等。

本书可供软饮料生产加工企业的技术人员使用,也可供食品科学与工程专业、农产品加工与储藏专业及乳品专业的高校师生使用。

<<现代软饮料生产技术>>

书籍目录

绪论一、软饮料的概念与分类二、软饮料工业的现状与发展趋势第一篇 软饮料生产用原辅材料第一章 软饮料用水第一节 饮水与人体健康一、水的生理功能二、饮水与人体健康的关系三、不宜饮用的水第二节 软饮料用水的水质要求一、饮料用水的水源与卫生二、软饮料工业用水的水质要求与检验第三节 软饮料用水的水质处理一、水处理工艺流程二、净化处理三、水的软化四、水的消毒五、水处理方案的确定第二章 软饮料常用食品原料第一节 果蔬原料一、水果原料二、蔬菜原料第二节 乳与乳制品一、牛乳的成分及性质二、炼乳三、乳粉第三节 植物蛋白一、大豆二、花生三、葵花籽四、谷物蛋白质五、单细胞蛋白质第四节 其他常用食品原料一、茶叶二、食用菌三、海藻四、花卉第五节 功能性食品原料一、既是食品又是药品的物质二、营养强化资源三、生理活性(功效)成分原料第三章 软饮料用添加剂第一节 甜味料(剂)一、蔗糖二、葡萄糖三、果糖四、果葡糖浆五、蜂蜜六、糖醇类七、天然甜味剂八、合成甜味剂第二节 酸味剂一、柠檬酸二、苹果酸三、酒石酸四、乳酸五、磷酸.....第四章 软饮料包装材料与容器第二篇 软饮料生产技术第五章 瓶(桶)装饮用水第六章 果蔬汁饮料第七章 碳酸饮料第八章 植物蛋白饮料第九章 乳饮料第十章 茶饮料第十一章 特殊用途饮料第十二章 固体饮料第三篇 软饮料品质检验技术与品质管理第十三章 软饮料品质检验的基本内容第十四章 软饮料产品的感官检验方法与标准第十五章 软饮料产品的理化检验方法与标准第十六章 微生物检验方法与标准第十七章 HACCP在软饮料生产中的应用第四篇 软饮料生产设备第十八章 清洗、输送与挑选设备第十九章 榨汁与打浆设备第二十章 过滤与分离设备第二十一章 均质与脱气设备第二十二章 蒸发与浓缩设备第二十三章 杀菌与消毒设备第二十四章 灌装设备第二十五章 贴标与打码设备主要参考文献

<<现代软饮料生产技术>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>